

慶應義塾大学の発表を始めます。  
環境情報学部の連です。  
「アーキコモンズによるsfc的平塚スタイルの創造」と題しまして、  
発表を始めさせていただきます。

慶應チームのメンバーはこのようになっています。  
慶應の湘南藤沢キャンパス（sfc）の学生で構成されています。

今日の発表の流れです。  
今日の発表はこれから一年、慶應チームが、  
どのような姿勢／方法論でもって、平塚スタイルを創造していくかということを示すことが目標です。

まずは手法や方法論についての説明をします。  
次にこの手法を基に6月1日におこなったフィールドワークの報告をします。  
3番目はフィールドワークから、私たちが考えた「平塚」の特徴や印象を発表します。  
最後に、「食」を絡めたかたちで、私たちが考えた「平塚」の可能性や展望を示せばいいと思います。

それでは始めます。

まずは「手法」についてです。  
慶應は「アーキコモンズ」という手法を用いて今回、プロジェクトを進めようと考えています。  
アーキコモンズとは私たちのメンバーが試作した手法です。  
今回は、大学側だけの閉じた形で食品を提案していくのではなくて、  
様々な平塚の関係者と共に作っていきたいと考えています。  
アーキコモンズはウェブを使って、このような複数の主体の協働によるアウトプットを実現する手法です。  
様々な人同士でものを創りだしていく、オープンなプラットフォームと考えれば、わかりやすいと思います。

少し、詳細な説明をします。  
このアーキコモンズというウェブ上のプラットフォームは大きく4つの機能に分かれています。  
見える化プラットフォーム、デザインプラットフォーム、評価プラットフォーム、アーカイブプラットフォームです。  
今回、特に重要なのは、見える化とデザインPFです。  
見える化プラットフォームは、例えば、平塚の潜在的な価値を発掘して可視化する段階です。  
可視化することで、今まで価値として考えられてこなかった平塚のよさや可能性を色々な人と共有することができるようになります。  
デザインプラットフォームでは、見える化プラットフォームで可視化／共有した、平塚の価値を基に具体的なアウトプットを検討し、現実化していきます。今回の場合は食品です。

最後の2つのプラットフォームですが、評価プラットフォームは見える化を基にデザインプラットフォームで作られたアウトプットをみんなで評価し、次のアクションに繋げていきます。  
アーカイブプラットフォームは、「食品」と共にログとしてアーキコモンズというウェブのプラットフォーム上に本プロジェクトの記録が残りますので、対外的なメディアとしての機能を果たします。また、プロジェクトに関わっていない人でも食品の出来た文脈を読み込むことが可能になります。

アーキコモンズは「暗黙知」「形式知」の考え方を基に試作したものです。  
暗黙的な知とは、例えば個人が持っているノウハウや知識みたいなものをここでは指しています。  
暗黙知は暗黙知のままでは他人が使うことはできません。  
形式的な知は、逆に、他の人同士で共有して、使うことのできるノウハウや知識のことです。  
例えば、「平塚のこの食品は5分30秒ちょうどで茹でると、とてもおいしい」みたいな、  
情報は普通は知られていないわけですが、私たちが学生がフィールドワークやインタビューによって、  
そのような情報を発掘し、言語化し、ウェブにアップしていくことで、平塚の暗黙的知を形式的知に変換していくわけです。また、逆に私たち学生がもっている様々な能力も積極的にパターンとして公開していくことで、  
立場の違う、学生、住民の方、商工会議所の方が共に同じアクションスタイル／パターンを共有して、  
何かモノゴトを創りだしていけるわけです。アーキコモンズはこのような協働の形を支援するものです。

少し、抽象的な話をしましたので、実際に、既に準備が整ったアーキコモンズを見ていただこうと思います。  
(ウェブで見せる。説明) wikiを使って作られています。

このようなアーキコモンズの考え方を基に  
6月1日にフィールドワークを行いました。

こういったフィールドワークをしたかと言いますと、  
携帯とブログを使って行いました。  
これも実際に今、ウェブにアップされていますので、見ていただこうと思います。  
(ブログを見せる)

私たち、学生が「よい」とか「いいな」とか「なんだろ?」といった、  
平塚における「気付き」をひたすら写メし、ブログにアップしました。  
これはブログなので、「慶應の学生が発見した平塚の文化資源」というものが、  
フィールドワークのプロセスと同時にウェブ上に出来上がっていくわけです。  
学生の視点で平塚の価値が浮き上がっていくわけです。  
これは継続的に今後も行っていく予定です。

文化資源はどこにでもありますが、  
このような写メしてアップするという作業を通して、  
資源を文化資本に変換していくわけです。  
文化資本は価値として扱えるものです。  
そして、6月1日の慶應の学生が発見した平塚の価値という  
制限付きの非常に限られた価値であるわけですが、  
ある意味普遍的価値なんて存在しないわけで、  
そういったものは動的にしか捉えられませんので、  
この、文化資源を写メしてアップするという作業は  
量が質を生むように、学生の主観的なものの見方が  
平塚の価値を形成していくわけです。  
この価値は更新されていきます。

このようなフィールドワークを行った中で、  
メンバーが主観的に抽出した平塚の価値をここに挙げてみました。  
ミニ集合知です。  
代表的なものを抽出し、その中で重要な要素を6つ平塚の特徴として今回発表します。

- 一つ目は、典型的郊外型空間
- 二つ目は、開放的湘南空間
- 三つ目は、昭和的香り／懐古的昭和空間
- 四つ目は、工場インフラ空間
- 五つ目は、寺社、山、海などで構成される自然
- 六つ目は、商店街的賑わい空間

(いずれも詳細な説明あり)

このような6つの平塚の特徴がどのように  
食と絡んでいくか、考えたのですが、  
今回、「平塚はこんな街だ!!」と言い切ることができませんでした。  
発表したような様々な特徴が組み合わさっているわけです。  
ですので、食の提案もバーンとひとつ何かを提案するのではなく、  
このような複雑性を有する平塚の文脈を顕在化するような、  
アプローチの提案をしようと考えています。

「新製品の開発」以外にも  
このような、イノベーションの要素で言われている  
6つのアプローチがあります。

このような意味で、複雑なレイヤーを持つ多義的平塚に対して「生産諸力の結合の変更」を提案します。

少し難しい言い方をしてしまいましたが、まったく新しいものを今回提案するのではなくて、今ある既存の文脈や特徴を生かす形で、関係性をうまく変えたり、生み出すという提案をしたいと考えています。

例えば、会津ではミソカツ丼が有名ですが、ミソカツ丼が元々歴史的に有名だったわけではなくて、潜在的にみそカツ丼を出しているお店が多いという、その文脈を顕在化させたことで、会津のミソカツ丼は有名になりました。

私たちも今回、平塚を一日歩き回って、そのような意味でたくさんの可能性を感じました。フィールドワークの前のネットを使った事前調査ではあまり、平塚の食の文脈を見つけることはできませんでしたが、実際に歩いてみると可能性のある幾つかの点がありました。このような潜在的な文脈を可視化し、そしてアピールする提案ができればいいと考えています。

具体的なスケジュールはこの通りです。

基本的には先ほどのアーキコモンズの考え方を基に進めていきます。

以上で慶應側の発表を終わります。S